

Clublounge

 Gustatio (römisch: Vorspeise)	EUR
Sommersalat Beerenvinaigrette Kresse Röstbrotwürfel Sprossen Tomaten Marthabrot Hähnchenstreifen a, g	12,00
Wurstsalat Lyoner Käse saure Gurken Zwiebel Butter Martha-Brot a, g	7,50
Flammkuchen Schmand Speck Zwiebeln a, c, g	8,50
Flammkuchen Schmand Hirtenkäse Jalapeños Gemüse Kräuter a, c, g	8,50
Eisbeinsülze Senf Salat Martha-Brot a, h	5,00
Ofenbrot Tomatenwürfel Kräuter a, f	5,00
1 Paar Frankfurter Würstchen Senf Martha-Brot j, k, l, i, a	5,00
Portion Steakhouse Pommes Fries a, l	3,50
Gebackene Zwiebelringe Salsa a, h	4,50

Clublounge

 Mensa prima (römisch: Hauptspeise)	EUR
Frikadelle Hausgemacht Schmorzwiebeln I Hofgut-Spiegelei I Kartoffel-Kräutersalat <i>i, j, e</i>	13,00
Hot Beef Burger Fassono Rinderpatty Laugen Sesam Bun I Salsa I Jalapeño I gebackener Zwiebelring I Tomaten I Eisbergsalat <i>a</i>	9,50
Veggie Burger Kartoffel I Gemüse Frikadelle I Rauchmayonnaise I Eisbergsalat I Halloumi Käse I Tomaten I Röstzwiebeln <i>a, l, f</i>	9,50
Bratwurst Senf I Kartoffel - Kräutersalat <i>i, h</i>	6,50
Currywurst Pommes I Ketchup I Mayonnaise <i>i, h, n</i>	7,00
Tuben Calamari Pfanne Aioli I Kräuter I Chili I Limonenöl I Martha-Brot <i>m, a, n</i>	10,50

I wöchentlich wechselnde Pfannenempfehlung I

Clublounge

| Adipiscing catino (römisch: Pastagerichte) EUR

Spaghetti 12,00
Waldpilze | Kräuteröl | Parmesan
F

Spaghetti 12,00
Bolognese | Parmesan
f

| Secunda mensa (römisch: Nachspeise)

Kuchenauswahl 3,00

Heiß auf Eis | Vanilleiscreme gefülltes Ofencroissant 5,00
a, f

Eiskaffee | Schlagsahne 5,00

Clublounge

ALLERGENE

A - Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

(z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)

B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

(z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)

C - Fisch und Fischerzeugnisse

(alle Fischarten)

D - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

(aller Erdnussorten)

E - Soja und Sojaerzeugnisse

(alle Sorten von Sojabohnen)

F - Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

(Kuhmilch)

G - Schalenfrüchte

(z. B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Cashewkerne)

H - Sellerie und Sellerieerzeugnisse

(z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)

I - Senf und Senferzeugnisse (alle Senfisaaten)

J - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

K - Schwefeldioxid und Sulfite

(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

L -Lupine und Lupinenerzeugnisse

M - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

(z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)

N - Eier und Eierzeugnisse

(alle Eier, nicht nur Hühnereier)

Clublounge

3 Löwen für frische, regionale Speisen und Getränke in Hessen

Hessen à la carte ist die Kooperation der hessischen Regionalküche und bestehend seit 1990.

Die Mitgliedsbetriebe aus den unterschiedlichen Regionen Hessens bilden Deutschlands älteste regionale Qualitätsgemeinschaft und werden im dreijährigen Turnus nach einem 35seitigen Zertifizierungskatalog geprüft und per Punkteverteilung in 3 verschiedene Kategorien / Löwen eingeteilt.

Am 09.09.2019 konnte der Mitgliedsbetrieb Hofgut Georgenthal 3 von 3 Löwen (282 von 300 Punkten) erreichen.

Gemeinsam mit dem Bürgermeister der Gemeinde Hohenstein, Herrn Daniel Bauer hatten sich Geschäftsführerin und Inhaberin Brita Hankammer und Hoteldirektor Cem Yoldas zu einem Fototermin vor Ort getroffen, um diese besondere Auszeichnung vor Übergabe des Zertifikats öffentlich bekanntzugeben.

Regional, Saisonal, Althergebrachtes, Innovation, Produktqualität, Ursprünglichkeit, Nachhaltigkeit.

Dies sind nicht nur Schlagworte; in den zertifizierten Betrieben werden sie umgesetzt und von Inhabern und Mitarbeitern vorgelebt.

Herzlichen Dank und herzlichen Glückwunsch.

Alle Hessen à la carte Betriebe unter www.hessen-ala-carte.de

